

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 848 (2008) (Arabic): Flavored artificial drink powders (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 05/FDS 848 /2008

مساحيق المشروبات الاصطناعية المنكهة
Flavored artificial drink powders

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 848/١٩٩٧ " مساحيق المشروبات الاصطناعية المنكهة ". و قد قامت سلطنة عُمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م. على أن تُلغي المواصفة رقم ٨٤٨ /١٩٩٧ و تحل محلها.

مساحيق المشروبات الاصطناعية المنكهة

١- المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بمساحيق المشروبات الاصطناعية المنكهة بنكهة الفاكهة ، ولا تختص بمساحيق عصائر ومشروبات الفاكهة الطبيعية.

١- المراجع التكميلية :

١/٢ م ق خ رقم ٩ بطاقات المواد الغذائية المعبأة .
٢/٢ م ق خ رقم ٢١ الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها .
٣/٢ م ق خ رقم ٢٢ طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية .
٤/٢ م ق خ رقم ٢٠ طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية .
٥/٢ م ق خ رقم ١٨٠ أخذ عينات الأغذية النباتية للأطفال .
٦/٢ م ق خ رقم ١٨١ طرق الاختبار الكيميائية للأغذية النباتية للأطفال .
٧/٢ م ق خ رقم ١٩٣ طرق فحص واختبار دقيق القمح .
٨/٢ م ق خ رقم ٢٤٢ منتجات الخضر و الفاكهة- تقدير الايثانول .
٩/٢ م ق خ رقم ٧٠٧ المنكهات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية
١٠/٢ م ق خ رقم ٨٤٠ طرق تقدير المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية- جـ ١.
١١/٢ م ق خ رقم ٩٩٥ المحليات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
١٢/٢ م ق خ رقم ١٣٠٥ طرق تقدير الفيتامينات في الأغذية النباتية للأطفال .
١٣/٢ مواصفة الكودكس الدولية رقم ١٩٢ المواصفة العامة للمضافات الغذائية .

٣- التعاريف :

مسحوق شراب اصطناعي بنكهة الفاكهة: منتج من واحد أو أكثر من المنكهات الاصطناعية أو المماثلة للطبيعية أو الطبيعية للفاكهة مع بعض المواد المسموح بإضافتها (بندي ٤/٢/٥ ، ٥/٢/٥) وعند خلطه بالماء أو (الماء والسكر) ينتج شرابا مشابها لعصير الفاكهة .

٤- أنواع المساحيق :

١/٤ محلى بالسكر .
٢/٤ غير محلى .
٣/٤ محلى بمحليات اصطناعية .

٥- المتطلبات :

١/٥ يجب أن يتوافر في مسحوق الشراب الاصطناعي بنكهة الفاكهة ما يلي :
١/١/٥ أن يكون متجانسا، خاليا من التكتل .
٢/١/٥ أن يكون خاليا من الشوائب .
٣/١/٥ أن يذوب المنتج تماما عند استرجاعه بكمية قياسية من الماء الفاتر مع الرج بانتظام .

٤/١/٥ أن تكون المواد الخام الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .
٥/١/٥ أن يكون مجهزا تحت ظروف صحية مناسبة مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٢/٢).
٦/١/٥ ألا يزيد محتوى الرطوبة على ٣.٥% بالوزن في المنتج المحلى ، ٤.٥% بالوزن في المنتج غير المحلى .
٢/٥ يجب أن يتوافر في الشراب الناتج عند إذابته في الماء بالنسبة المدونة على البطاقة ما يلي :
١/٢/٥ أن يكون خاليا من الرواسب والكتل المتجمعة أو الهلامية .
٢/٢/٥ أن يكون خاليا من الايثانول .
٣/٢/٥ أن يكون له لون ونكهة مشابهة لمثيلاتها في عصير الفاكهة الطبيعي .
٤/٢/٥ المواد الاختيارية :
١/٤/٢/٥ السكريات الطبيعية : السكروز- شراب الذرة-دكستروز-عسل نحل-سكر محول...الخ .
٢/٤/٢/٥ المحليات الاصطناعية: محليات اصطناعية مسموح باستخدامها على أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية بند (١١/٢) .
٣/٤/٢/٥ الفيتامينات والمعادن :
يجوز استخدام الفيتامينات والمعادن التالية بالنسب الموضحة قرين كل منها :

- أن يتراوح محتوى حمض الفوليك بين ٤٠ إلى ٨٠ ميكروغرام/١٠٠مل.
- أن يتراوح محتوى الثيامين بين ٠.٠٨ إلى ٠.١١ ملغم/١٠٠مل .
- أن يتراوح محتوى فيتامين ج بين ٠.٢٤ إلى ٠.٤٨ ملغم/١٠٠مل .
- أن يتراوح محتوى الحديد بين ٠.٥٦ إلى ٠.٨ ملغم/١٠٠مل .
- أن يتراوح محتوى البوتاسيوم بين ١٠٠ إلى ٢٠٠ ملغم/١٠٠مل .

٥/٢/٥ المضافات الغذائية :
يسمح فقط باستخدام المضافات الغذائية الواردة بمواصفة الكودكس الدولية المذكورة بالبند رقم ١٣/٢ فيما يتعلق بفئة الغذاء ١٤.١.٤ و فئة الغذاء ١٤.١.٤.٣ بالنسب المحددة و المضافات الواردة بالجدول رقم ٣ وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد .
٦/٢/٥ ألا تزيد العناصر المعدنية الملوثة عما هو موضح قرين كل منها :

زرنيخ	٠.١	جزء في المليون .
نحاس	٢.٠	جزء في المليون .
رصاص	٠.٢	جزء في المليون .
زنك	٥.٠	جزء في المليون .
قصدير	٢٠٠.٠	جزء في المليون .

٦- أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقا للطريقة الواردة في المواصفة القياسية الخليجية (بند ٥/٢) .

٧- طرق الاختبار :

١/٧ تجرى الاختبارات طبقا للمواصفات القياسية الخليجية التالية :
١/١/٧ الشوائب :
يتم الكشف عن الشوائب طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٧/٢) .

٢/١/٧ المحتوى الرطوبي :
يقدر المحتوى الرطوبي طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٦/٢) .
٣/١/٧ الكشف عن الايثانول :
يتم الكشف عن الايثانول طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٨/٢) .
٤/١/٧ المحليات الاصطناعية :
يتم الكشف عن المحليات الاصطناعية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٠/٢) .
٥/١/٧ تقدير الفيتامينات :
تقدر الفيتامينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ١٢/٢) .
٦/١/٧ المواد الملونة :
يتم الكشف عن المواد الملونة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند ٣/٢) .
٧/١/٧ العناصر المعدنية الملوثة :
تقدر العناصر المعدنية الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية (بند٢/٤) .
٢/٧ الاختبارات :
تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقا للبند (٦) كل الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لبنود المواصفة .

٨- البيانات الإيضاحية :
مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في هذه المواصفة (بند ١/٢) يجب أن يبين على بطاقة العبوة ما يلي :
١/٨ عبارة (مسحوق شراب اصطناعي بنكهة ....) .
٢/٨ نسبة الاسترجاع بالماء .
٣/٨ نوع المسحوق محلى بالسكر أو بالمحليات الاصطناعية أو غير محلى (بند ٣) .
٤/٨ كمية ونوع الفيتامينات والمعادن في حالة تدعيم المسحوق بأي منها .
٥/٨ البيانات التغذوية (كمية الطاقة بالكالوري، عدد جرامات البروتين و الدهن و الكربوهيدرات و السكر، الفيتامينات ، المعادن المضافة)/ ١٠٠ جرام مسحوق.

٩- التعبئة والنقل والتخزين:
١/٩ التعبئة :
أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة ، صحية ، مناسبة ، سليمة ، محكمة القفل، مقاومة للرطوبة .
٢/٩ النقل :
أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية المنتج من التلف الميكانيكي والتلوث .
٣/٩ التخزين :
أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيدا عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث .